



Les 10 crèmes de base pour les entremets - Cours de pâtisserie



Après avoir étudié les biscuits de base pour réussir vos pâtisseries, je vous propose de faire un tour d'horizon des différentes crèmes que l'on peut utiliser pour faire les plus beaux entremets. La pâtisserie française est certainement l'une des plus réputées et l'une des plus complexes. Alors suivez le guide, je vous explique tout sur les crèmes : crème anglaise, crème pâtissière, crème chiboust, crème diplomate, crème mousseline, crème d'amandes, crème bavaroise, crème chantilly…



Pour simplifier la navigation, voici la liste des crèmes au programme de cet article :

- *la crème pâtissière*
- *la crème mousseline*
- *la crème chiboust*
- *la crème diplomate*
- *la crème anglaise*
- *la crème bavaroise*
- *la crème au beurre*
- *la crème d'amande*
- *la crème frangipane*
- *la crème Chantilly*

Les recettes dévoilées ici sont des recettes que j'ai testées et appréciées. J'essaie de vous apporter le plus de conseils possibles pour partager mes connaissances. N'hésitez pas à partager vos expériences et questions dans les commentaires !

1. La crème pâtissière



Plus qu'une crème de base, la crème pâtissière va servir de base à d'autres recettes. Elle est simple à réaliser si l'on respecte quelques conseils.

La recette de la crème pâtissière

Ingrédients pour environ 550 g de crème pâtissière : 4 jaunes d'oeuf, 65 g de sucre en poudre, 40 g de fleur de maïs type Maïzena (ou 80 g de farine), 40 cl de lait bio demi-écrémé, vanille en poudre

Préparation :
1. Faites chauffer le lait dans une casserole en inox, retirez du feu dès qu'il fume. (Si vous utilisez une gousse de vanille entière, fendez-la dans la longueur, grattez les graines et mettez tout dans le lait. Laissez infuser quelques minutes.)
2. Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre, à l'aide d'un fouet. Incorporez ensuite la fécule de maïs, petit à petit, jusqu'à avoir une préparation bien lisse.
3. Versez le lait chaud, peu à peu, pour ne pas faire de grumeaux.
4. Remettez la crème dans la casserole. Faites cuire sur feu moyen en remuant

constamment, jusqu'à ce que la crème épaississe. Vous devez voir le fouet laisser une marque dans la crème pâtissière quand vous remuez.
5. Ajoutez de la vanille en poudre.
6. Filmez la crème au contact (le film doit toucher la surface de la crème sans laisser passer d'air), pour la laisser refroidir sans former de croûte.

Variante :

- Remplacez la vanille par le parfum de votre choix (fleur d'oranger, arôme de violette, cacao en poudre, arôme de pistache, arôme de framboise…)

Maïzena ou farine ou même poudre à flan pour la crème pâtissière ?

Vous verrez les deux ingrédients au choix dans les recettes, et parfois même de la poudre à flan (qui est à base de fécule de maïs et de sucre).
- Avec la **fécule de maïs**, la prise est plus rapide et la texture plus légère. On compte 10 g de maïzena pour 10 cl de liquide. Bon à savoir : **la fécule de maïs ne contient pas de gluten**.
- Avec la **farine de blé**, la prise est à peine plus longue et la texture est un peu plus farineuse en bouche. On compte 20 g de farine pour 10 cl de lait. Elle est souvent utilisée en restauration car elle est moins onéreuse que la fécule de maïs.

Une crème pâtissière sans lactose ?

Pour les personnes allergiques ou intolérantes au lactose, on peut bien sur remplacer le lait de vache par des laits végétaux. Le lait d'avoine ou le lait de riz fonctionnent à merveille, par exemple dans cette tarte aux fraises sans lactose .

Pour avoir une crème pâtissière sans grumeaux

L'idéal est de bien fouetter le mélange jaunes d'oeufs sucre avant d'incorporer la maïzena. Ensuite, prenez soin d'ajouter le lait peu à peu, en mélangeant bien, pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Les recettes avec une crème pâtissière


Eclairs pistaches citron vert


Buche de Noël chocolat vanille


Tarte aux fraises et kiwis

2. La crème mousseline

La crème mousseline sera votre botte cachée pour faire un délicieux fraisier . Il s'agit tout simplement d'une crème pâtissière fouettée avec du beurre mou.



La recette de la crème mousseline

Ingrédients pour environ 600 g de crème mousseline : 30 cl de lait, 3 jaunes d'oeuf, 100 g de sucre, 30 g de maizena, 1 gousse de vanille, 120 g beurre

 *Préparation :*
1. Sortez le beurre à température ambiante pour qu'il se ramollisse.
2. Confectionnez une crème pâtissière : fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Faites bouillir le lait, versez sur les jaunes en fouettant. Portez à nouveau ce mélange sur le feu en remuant régulièrement pour éviter la formation de grumeaux.
3. Déposez un film au contact et laissez refroidir.

4. Travaillez le beurre à température ambiante pour qu'il soit parfaitement crémeux. Incorporez-le à la crème pâtissière et fouettez vivement. Vous pouvez utiliser le batteur électrique pour cette étape, mais attention aux projections.

Les recettes avec une crème mousseline





Fraisier facile



Fraisiers à la rhubarbe



Fraisier en gâteau roulé

3. La crème chiboust

Cette crème douce et aérienne est une crème pâtissière collée à la gélatine dans laquelle on incorpore des blancs montés en neige (meringue française ou italienne). Comportant des blancs d'oeufs crus, les entremets réalisés avec de la crème chiboust devront être consommés dans les 24h. Elle est donc peu utilisée dans les rayons des pâtisseries.



La recette de la crème chiboust

Ingrédients pour environ 600 g de crème chiboust : 3 oeufs, 100 g de sucre, 30 g de maïzena, 30 cl de lait, 3 feuilles de gélatine (6g)

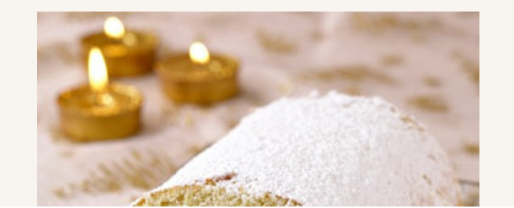


Préparation :
1. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min. Essorez-la en pressant avec la main.
2. Fouettez les jaunes d'oeufs avec 30 g de sucre. Ajoutez la fécule de maïs, mélangez pour obtenir une pâte homogène.
3. Versez dessus le lait bouillant en fouettant. Portez sur le feu et faites cuire en fouettant jusqu'à épaississement. Laissez bouillir quelques secondes et débarrassez dans un saladier.
4. Incorporez la gélatine essorée.
5. Montez les blancs d'oeuf en neige bien ferme.
6. Pendant ce temps, faites chauffer les 70 g de sucre restant avec 2 cl d'eau dans une casserole, sur feu moyen. Montez à ébullition, prolongez 1 min environ pour avoir un sirop. (avec un thermomètre à sucre, allez jusqu'à 118°C).
7. Versez progressivement le sirop bouillant sur le blanc d'oeuf en fouettant à grande vitesse (pour faire une meringue italienne).
8. Incorporez cette meringue à la crème tiède. Laissez refroidir.

Des recettes avec de la crème chiboust









Bûche de Noël légère framboises amandes



Gros macarons aux framboises et crème chiboust - DIY



Bûche de Noël à la fève tonka et vanille

4. La crème diplomate

La crème diplomate est une autre crème très onctueuse puisqu'elle est faite à base de crème pâtissière et de crème Chantilly.

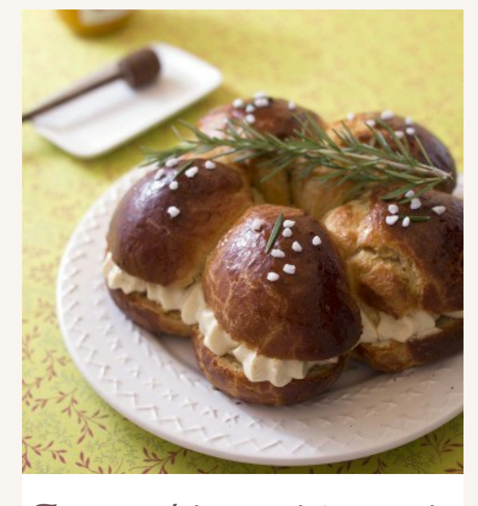


La recette de la crème diplomate

Ingrédients pour 1/2 litre de crème diplomate : 2 grandes feuilles de gélatine (4 à 5 g), 250 g de lait (25 cl), 50 g de sucre, 40 g de jaune d'oeuf (2 ou 3 jaunes), 25 g de fécule de maïs (type maïzena), ½ cuillerée à café de vanille en poudre ou liquide (facultatif), 20 g de beurre, 200 g de crème liquide entière froide

> ***Préparation :***
> *1. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.*
> *2. Dans un saladier, fouettez les jaunes et 25 g de sucre, puis ajoutez la Maïzena.*
> *3. Délayez peu à peu avec le lait tiède.*
> *4. Portez le mélange à feu moyen et faites cuire jusqu'à l'épaississement pour avoir une crème pâtissière.*
> *5. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée.*
> *6. Ajoutez ensuite le beurre coupé en dés et mélangez bien.*
> *7. Réalisez une crème Chantilly en fouettant la crème liquide et les 25 g de sucre restant. Réservez au frais.*
> *8. Laissez tiédir la crème pâtissière à 27 °C puis incorporez délicatement la crème Chantilly à l'aide d'une maryse.*

Des recettes avec de la crème diplomate



Tarte tropézienne miel, romarin et abricot d'Emilie et Benjamin LMP



Saint-Honoré praliné citron de la masterclass Christophe Michalak

5. La crème anglaise

La crème anglaise, plutôt liquide, accompagne à merveille les entremets. Elle servira aussi de base pour la réalisation d'une crème bavaroise.



La recette de la crème anglaise

Ingrédients pour environ 30 cl de crème anglaise : 3 jaunes d'oeufs, 50 g de sucre en poudre, 30 cl de lait tiède, 1 cuillerée à café d'extrait de vanille

> *« **Préparation :***
> *1. Faites bouillir le lait dans une casserole (éventuellement avec une gousse de vanille, des feuilles de menthe, du chocolat).*
> *2. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Incorporez peu à peu le lait chaud.*
> *3. Reportez le mélange sur feu doux-moyen et faites cuire doucement pour que la crème épaississe. La crème ne doit surtout pas bouillir. Remuez avec une cuillère en bois pendant la cuisson et surveillez la consistance : la crème doit napper la cuillère.*

Attention aux grumeaux

Pour ne pas avoir de grumeaux, il est important que la crème n'arrive pas à ébullition. Il faut cuire sur feu doux moyen. Cela prend du temps, mais c'est indispensable pour avoir une crème onctueuse. Si par malheure, vous faites chauffer la crème trop fort et qu'elle comporte des grumeaux, vous pouvez la rattraper en la mixant : la consistance ne sera pas aussi crémeuse mais au moins vous ne perdez pas votre crème.

Des recettes avec de la crème anglaise



Verrine pomme ananas, crème anglaise vanille



Ile flottante classique au caramel

6. La crème bavaroise

La crème bavaroise est une crème anglaise collée à la gélatine, à laquelle on incorpore de la crème fouettée. Il suffira d'y ajouter des purées de fruits pour la parfumer.



La recette de la crème bavaroise

Ingrédients pour environ 450 g de crème bavaroise : 2 jaunes d'oeufs, 70 g de sucre en poudre, 1 cuillère à café de vanille en poudre, 20 cl de lait chaud, 3 feuilles de gélatine (6 g), 20 cl de crème liquide entière

> ***Préparation :***
> *1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.*
> *2. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre et la vanille.*
> *3. Incorporez peu à peu le lait chaud.*
> *4. Portez le mélange sur le feu et faites cuire sur feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Le mélange doit atteindre 83°C et surtout ne pas bouillir. Si le mélange bout et forme des grumeaux, mixez la crème dans un mixeur pour rattraper la texture.*
> *5. Essorez la gélatine et incorporez-la dans la crème chaude. Laissez refroidir jusqu'à ce que la gélatine commence à épaissir.*
> *6. Battez la crème fraîche en chantilly à l'aide d'un fouet électrique et incorporez-la délicatement à la crème anglaise.*

Des recettes avec de la crème bavaroise



Petits bavarois à la vanille



Tarte bavaroise aux fraises et basilic



Bavarois aux framboises

7. La crème au beurre

La crème au beurre est assez complexe à réaliser. Elle nécessite un robot pâtissier, un thermomètre et un bon tour de main pour que la crème ne tranche pas.



La recette de la crème au beurre

Ingrédients pour environ 600 g de crème au beurre : 200 g de beurre doux très mou, 200 g de sucre en poudre, 5 cl d'eau, 2 œufs (100 g), 40 g de jaunes d'œufs (2 ou 3 jaunes), Arôme de votre choix (pâte de praliné, vanille, café, thé vert matcha…)

> ***Préparation :***
> *1. Sortez le beurre au moins 2 heures à l'avance, coupez-le en petits cubes et laissez-le ramollir à température ambiante.*
> *2. Placez le sucre et l'eau dans une petite casserole en inox. Faites chauffer pour former un sirop.*
> *3. Pendant ce temps, placez les 2 œufs et les jaunes dans la cuve du batteur.*
> *4. Commencez à fouetter les œufs à vitesse lente.*
> *5. Dès que le sirop atteint 121 °C, retirez-le du feu et versez-le sur les jaunes en fouettant à la puissance maximale.*
> *6. Continuez à fouetter jusqu'au refroidissement total de la préparation. Elle va prendre du volume et blanchir.*
> *7. Sans cesser de fouetter, ajoutez peu à peu le beurre pommade.*
> *8. Ajoutez l'arôme de votre choix et stoppez dès que la préparation est homogène. Veillez à ne pas trop fouetter, la crème au beurre risquerait de trancher.*
> *Conseil*
> *Lorsque que vous versez le sirop sur les jaunes, versez-le sur la paroi du bol et non sur les fouets pour éviter les projections du sirop bouillant.*

Des recettes avec de la crème au beurre



Opéra au café et chocolat noir



Gâteau Le Maroc de Mercotte



Le gâteau russe à la crème praliné - DIY photo en pas à pas

8. La crème d'amande

Une crème d'amande toute simple qui vous servira surtout pour les garnitures de tartes.

La recette de la crème d'amande

Ingrédients pour environ 350 g de crème d'amande : 100 g de poudre d'amandes, 1 cuillerée à soupe de rhum, 2 œufs, 70 g de beurre, 80 g de sucre

> ***Préparation :***
> *1. Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre.*
> *2. Faites fondre le beurre et ajoutez-le aux œufs.*
> *3. Ajoutez ensuite les amandes en poudre.*

4. Incorporez le parfum choisi : rhum, vanille, amandes amères…

Bien réussir la crème d'amande

Ne fouettez pas trop la crème pour ne pas lui incorporer de l'air, elle gonflerait à la cuisson. Le mieux est de la laisser reposer 30 min ou 1h au réfrigérateur avant de l'utiliser.

Les recettes avec une crème d'amande


Galette des rois à la frangipane et aux framboises


Tartelettes abricots et crème d'amande


Chaussons aux poires et crème d'amande

9. La crème frangipane

La crème frangipane est un mélange de crème d'amande et de crème pâtissière. Vous en trouverez principalement dans les galettes des rois et les tartes.



La recette de la crème frangipane

Ingrédients pour environ 350 g de crème d'amande : 125 g de poudre d'amandes, 80 g de crème pâtissière, parfum au choix : vanille, rhum, cannelle, rose…, 2 œufs moyens, 80 g de beurre ramolli, 80 g de sucre en poudre

 ***Préparation :***

1. Dans un saladier, fouettez le beurre non fondu avec le sucre.
2. Faites fondre le beurre et ajoutez-le aux œufs.
3. Ajoutez ensuite les amandes en poudre puis la crème pâtissière.
4. Incorporez le parfum choisi : rhum, vanille, amandes amères…

Les recettes avec une crème frangipane


Galette des rois à la frangipane


Galette des rois poire

et crème pâtissière

gingembre confit façon Hélène Darroze - technique en image

10. La crème Chantilly

La crème Chantilly apporte la petite touche finale aux entremets et entre dans la confection de la crème diplomate ou de la crème bavaroise.



La recette de la crème Chantilly

Ingrédients pour environ 230 g de crème Chantilly : 20 cl de crème fleurette entière min 30% bien froide (ou crème fraîche liquide UHT), 30 g de sucre glace, 1 sachet de fixateur de chantilly (facultatif)



Préparation :
1. Mettez la crème une nuit au réfrigérateur avant de commencer la recette. Elle doit être froide, mais surtout pas surgelée donc oubliez le congélateur.
2. Mettez le saladier et les fouets au réfrigérateur pendant au moins 30 min. L'idéal est d'avoir du saladier en inox car il gardera le froid encore plus longtemps.
3. Dans la saladier, versez le sucre et la crème. Fouettez sur une vitesse moyenne.
4. Ajoutez le fixateur de chantilly si besoin après 2 ou 3 minutes tout en continuant à battre.
5. La crème chantilly est prête lorsqu'elle a doublé de volume. Ne la battez pas trop longtemps au risque qu'elle tranche et devienne du beurre.
6. Filmez la crème chantilly au contact et conservez-la au réfrigérateur.

La variante au mascarpone

Pour avoir une meilleure tenue, vous pouvez ajouter du mascarpone dans la crème pour réaliser une crème chantilly au mascarpone . Depuis que je l'ai essayé, je ne fais plus que cette recette pour mes entremets. Je continue à réaliser une simple crème Chantilly pour faire la crème diplomate ou la crème bavaroise.

Une crème Chantilly sans lactose

Il est aussi possible de faire une crème Chantilly sans lactose à la crème de coco .

Bien réussir la crème Chantilly

- Utilisez une crème liquide très froide (vous pouvez même placer le bol et le fouet au réfrigérateur)
- Ne prenez jamais de crème allégée
- Réalisez la crème Chantilly au dernier moment

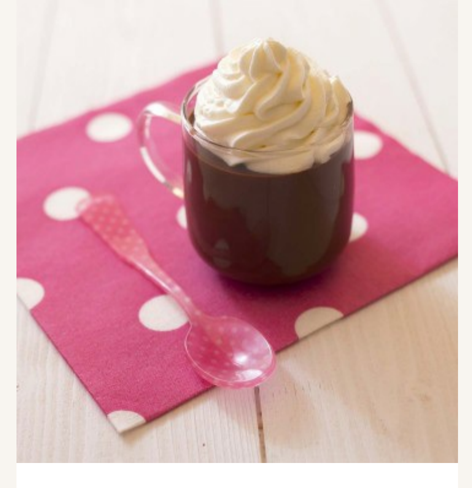
Les recettes avec une crème Chantilly



Petits choux exotiques chantilly au mascarpone, d'Amaury



Confiture de quetsches



Chocolat liégeois à la chantilly

Guichon (émission Grand Pâtissier)

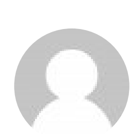
Article publié par Marie-Laure Tombini

Mots-clés associés

crème anglaise | crème au beurre | crème chantilly | crème chiboust | crème d'amande | crème diplomate | crème mousseline | crème pâtissière

7 commentaires

POUR "LES 10 CRÈMES DE BASE POUR LES ENTREMETS - COURS DE PÂTISSERIE"



ella ella latirame le 15 août 2020

Bonjour
pour la creme mousseline si l'on ne met pas la gelatine es ce que sa peux etre resistant dans la confection du tutti-fruitis



princesszen le 30 décembre 2019

Bonjour et merci pour votre blog et cette page qui me permet de mettre un mot sur la base que je fais pour chacun de mes entremets (la crème bavaroise) qui permet à l'entremet de bien se tenir, notamment au démoulage.
A tout hasard, je viens de tenter une recette de bûche aux 2 mousses au chocolat sans crème bavaroise.
Elle est en train de prendre. La base était seulement le chocolat fondu au bain marie et allongé avec un peu de lait chauffé et un peu de gélatine, et avec de la crème chantilly.
Pourriez vous m'indiquer si cette base là à un nom ? merci encore à vous et bravo pour vos recettes et présentations qui sont magnifiques !
Belle fin d'année à vous



teppaz le 29 septembre 2018

Bonsoir,
Il manque des explications dans la réalisation de la crème frangipane ? On mélange le beurre ou bien on le fait fondre ? Que fait on des 80 gr de crème pâtissière ?
Merci beaucoup, et belle soirée,
Jeanne



Marie-Laure Tombini le 9 novembre 2018

Bonjour Jeanne,
Dans la recette il est stipulé de « fouetter le beurre avec le sucre ». Il s'agit de beurre non fondu sinon je l'aurais mentionné mais je vais tout de même le préciser sur le déroulé de la recette pour éviter toute confusion désormais. Quant à la crème pâtissière effectivement c'est une omission que je vais réparer immédiatement.
Merci pour votre vigilance
Excellente journée à vous



garogori le 2 mars 2017

La vraie façon d'incorporer le beurre dans la crème patissière afin d'obtenir une crème mousseline est d'ajouter la moitié de celui-ci en dés dans la crème patissière tout juste sortie du feu et remuer jusqu'a incorporation totale.Pour la deuxième moitié du beurre,il faut le battre mou (en pommade) dans uns saladier avec un fouet et l'incorporer à la crème lorque celle-ci est froide (à froid)et voila une bonne crème mousseline .Résumé moitié du beurre à chaud, l'autre moitié en pommade et à froid



Marie-Laure Tombini le 7 mai 2017

Laisser un commentaire

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée.

Commentaire

Votre nom

Votre adresse e-mail

email@exemple.fr

Confirmez votre adresse e-mail

email@exemple.fr

Votre site ou votre blog

http://www.votresite.com

☐ En cochant cette case, j'accepte la politique de confidentialité de ce site

Laisser un commentaire

Bonsoir,
Merci beaucoup pour ce conseil sur la confection de la crème mousseline.



landjerit le 30 décembre 2016

Bonjour,
Pour la crème mousseline, j'attends que la crème patissiere refroidisse effectivement mais pas complètement froide 25/30° suffisent juste au dessus le température de fonte du beurre.Le beurre à la même température précisément, ensuite je bats le tout à grande vitesse et la crème prend une texture aérienne du meilleure goût.

Vos recettes favorites

- Gaufres de Cyril Lignac
- Gâteau au chocolat
- Boeuf bourguignon facile
- Tiramisu aux fraises
- Frites maison au four (sans friteuse)
- Galette des rois à la frangipane
- Purée de pois cassés à l'ancienne
- Rainbow cake (layer cake arc-en-ciel)
- Caramel au beurre salé (à tartiner)
- Gâteau léger au citron

Recettes de cuisine

- Pâte à crêpes
- Gâteau de crêpes
- Crêpes salées
- Crêpes sucrées
- Mardi-Gras : Beignets et gaufres
- Recettes classiques
- Gaufres sucrées et salées
- Techniques de base
- Ramadan : cuisine du maghreb
- Ramadan : pâtisseries orientales
- Cuisine Italienne

Livres

Cours de cuisine et pâtisserie avec Marie-Laure Tombini

Magazine Odelices.com

Vidéos

Actualités

- Bonnes adresses
- Interviews
- J'ai testé
- Rencontres Odelices

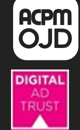
Côté pratique

- Calendrier des saisons
- Glossaire

À propos d'odelices.com

- Qui est Marie-Laure Tombini, la fondatrice du site Odelices ?
- Conditions d'utilisation
- Annonceurs
- Liens

Contacter Marie-Laure



DIGITAL AD TRUST